



**Keripik pisang**





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang Lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat Mutu .....	1
5 Cara Pengambilan Contoh.....	2
6 Cara Uji.....	2
7 Cara Pengemasan .....	2
8 Syarat Penandaan .....	2





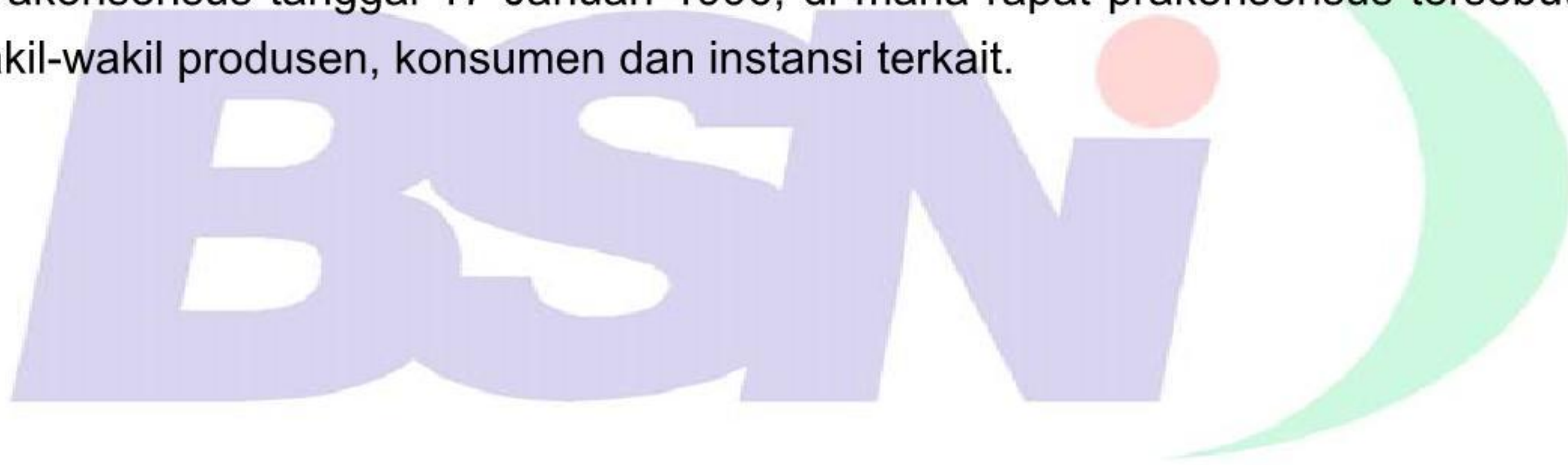
## Prakata

SNI 01-4315-1996, *Keripik pisang* ini disusun berdasarkan permintaan / program dari Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian tahun 1995/1996.

Penyusunan standar ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- a) melindungi produsen;
- b) mendukung ekspor non migas;
- c) menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989 tentang Pengawasan Makanan.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pengujian dan telah dibahas melalui rapat teknis dan rapat prakonsensus tanggal 17 Januari 1996, di mana rapat prakonsensus tersebut dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen dan instansi terkait.





## Keripik Pisang

### 1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

### 2 Acuan

SNI 01-0891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

SNI 01-2428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

### 3 Definisi

#### Keripik pisang

produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan.

### 4 Syarat Mutu

Tabel 1. Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	khas pisang
1.3	Warna	-	normal
1.4	Tekstur	-	renyah
2.	Keutuhan	%	min. 70
3.	Kadar air, b/b	%	maks. 6
4.	Lemak, b/b	%	maks. 30
5.	Abu, b/b	%	maks. 8
6.	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40
6.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
7.	Cemaran mikroba		
7.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^6$
7.2	<i>E. Coli</i>	APM/g	3
7.3	Kapang	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^4$



## 5 Cara Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 01-0428-1989. *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

## 6 Cara Uji

### 6.1 Keadaan

Cara uji, bau, rasa, warna dan tekstur sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

### 6.2 Keutuhan

- a) keutuhan adalah bagian dari keripik yang utuh, dinyatakan utuh bila tidak pecah kurang dari 70% setiap keripik, dan dinyatakan tidak utuh bila pecah sampai remuk;
- b) keutuhan dinilai berdasarkan yang utuh dari keseluruhan isi kemasan dan dilakukan dengan memisahkan yang utuh lalu ditimbang.

### 6.3 Kadar air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

### 6.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.1.

### 6.5 Abu

Cara uji abu sesuai dengan, SNI 01-2.891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

### 6.6 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

### 6.7 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

## 7 Cara Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

## 8 Syarat Penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Keputusan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 02240/B/SK/VII/91 tentang Pedoman persyaratan mutu serta label periklanan makanan.







**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)